

*Entrées chaudes à la viande*

# Tartine de pain de campagne grillée, foie gras confit et truffe d'été "tuber uncinatum"



**25h20** 40 min 40 min 24h 577

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la préparation de la tartine

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**  
 200 g **Foie gras cru**  
 100 g **Truffe**  
 200 g **Salade(s)**  
 2 c. à soupe **Huile de noix**  
 100 g **Noix (cerneau)**  
 2 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
 1 **Thym**  
 1 **Laurier**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Huile d'olive**

### Étape 1

#### Préparation du foie gras

- 1 La veille : écarter les chairs du foie gras et enlever les nerfs avec un couteau d'office.
- 2 Faire chauffer une casserole d'eau sur feu moyen.
- 3 Assaisonner l'eau de sel, de poivre puis ajouter du thym et du laurier.
- 4 A frémissement, couper le feu, plonger le foie gras dans l'eau et le laisser pocher 7 à 8 minutes.
- 5 Étaler du film alimentaire sur le plan de travail et déposer dessus le foie gras avec le thym et le laurier.
- 6 Rectifier l'assaisonnement du foie gras avec du sel et du poivre et l'envelopper hermétiquement avec le film.
- 7 Réserver pendant 24 heures au réfrigérateur.

### Étape 2

#### Préparation des toasts

- 1 Tailler des tranches dans le pain de campagne avec un

couteau scie.

- 2 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive.
- 3 Déposer les tranches de pain dans la poêle chaude et les faire dorer sur un seul côté.
- 4 Lorsque le pain est coloré, le débarrasser sur une assiette.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le foie gras du réfrigérateur. Le déballer sur la planche à découper.
- 2 Retirer le laurier et le thym. Disposer la tartine sur le plan de travail.
- 3 Tremper la lame d'un couteau d'office dans un bol d'eau chaude pour faciliter la découper des tranches de foie gras.
- 4 Tailler de fines tranches de foie gras et les déposer sur la tartine.
- 5 Disposer quelques feuilles de salade sur un côté de la tranche de pain. Saler et poivrer.
- 6 A l'aide d'une petite mandoline, râper généreusement la truffe sur la tartine.
- 7 Parsemer de cerneaux de noix et verser un peu d'huile de noix.
- 8 Verser un peu de vinaigre de vin sur l'ensemble de la tartine puis servir.